



Bron: Wikimedia Detail schilderij Clara Peeters

ARCHEOLOGIE EN GESCHIEDENIS VAN DE GARNAAL - DE BETEKENIS VAN EEN KLEIN VOEDINGSPRODUCT

Anton Ervynck¹, Nancy Fockede² en Frank Kinnaer³



Anton Ervynck

¹ **Agentschap Onroerend Erfgoed**

Koning Albert II-laan 19 bus 5, 1210 Brussel
E-mail: anton.ervynck@rwo.vlaanderen.be

² **Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)**

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende
E-mail: nancy.fockede@vliz.be

³ **Stad Mechelen, Dienst Archeologie**

Grote Markt 21, 2800 Mechelen
E-mail: frank.kinnaer@mechelen.be

INLEIDING

Over de economische betekenis van de garnalenvangst in de periode vóór de Franse Revolutie is bijzonder weinig bekend. Historische bronnen over deze kustvisserij zijn schaars voor Vlaanderen en archeologische vondsten van dit schaaldier zijn al even zeldzaam. Dat ondervonden ook de auteurs van het boek *'Garnalen. Verhalen en recepten van vroeger en nu'* toen zij in 2012 een overzicht maakten van de culinaire en andere tradities rond het tienpotige dier. Toch slaagden ze er in betekenisvolle gegevens bijeen te kruien, informatie die beknopt werd vervat in het boek (Vervaele en Fockedeij, 2012). In wat volgt, worden deze data wat verder uitgespit, in de hoop een beeld te krijgen van de betekenis van garnalen binnen het vroegere consumptiepatroon, zowel aan de kust als in het Vlaamse binnenland.

Het hoeft weinig betoog dat mariene voedingsproducten voor mensen die leefden nabij de kust al van in de prehistorie een groot belang hadden. De visvangst in het kustwater stelde weinig problemen en het is dus aannemelijk dat ook garnalen al vroeg op het menu stonden. Archeologische vondsten om dit te bewijzen, zijn er echter niet. Het verhandelen van de vruchten van de zee naar het binnenland kwam pas vrij laat op gang, met name in de Romeinse tijd, wanneer schelpdieren, vissaus en af en toe een gezouten haring of gedroogde pladijs in binnenlandse vindplaatsen opdoken. Het was echter pas in de volle middeleeuwen (10^e tot 12^e eeuw) dat zeevis op grote schaal werd verhandeld. De groeiende groep consumenten in de opkomende steden, mensen die niet langer zelf voor hun voedselproductie instonden, creëerde een economische vraag waaraan onder andere door de import van vissen uit de estuaria en de kustwateren werd voldaan (Van Neer en Ervynck 2007; Van Neer *et al.* 2010). Archeologische vondsten laten toe dat proces te reconstrueren. Hoe schaaldieren zoals garnalen zich in die ontwikkelingen 'positioneerden', is echter slecht gekend.

OPGEGRAVEN GARNALEN

Als diersoorten een competitie zouden aangaan om via archeologisch onderzoek 'ontdekt' te worden, dan start de grijze garnaal (*Crangon crangon*) met een serieuze handicap. Het uitwendig skelet van de dieren bestaat uit een organische stof, chitine, waarin een minerale component, 'kalk', wordt opgenomen. En die combinatie bewaart niet goed in onze bodems. Waar het steeds wat zure regenwater doorsijpelt, wordt de kalk opgelost, en waar er zuurstofrijke omstandigheden heersen, vreten bacteriën de chitine weg. Bovendien verdragen de resten van het garnalenskelet slecht een afwisseling van droog en nat, net een kenmerk van veel van onze bodems. Het maakt dat garnalenresten enkel worden aangetroffen in archeologische contexten die een beschermende omgeving vormen, zoals beerputten. Bovendien kunnen garnalenresten enkel worden teruggevonden wanneer er op een opgraving intensief wordt gezeefd, wanneer dus grote volumes sediment over zeven met kleine maaswijdtes worden gespoeld. Die praktijk is nog maar sinds de jaren 1990 gebruikelijk binnen de Vlaamse archeologie (zie Van Neer en Ervynck, 1993), wat verklaart waarom garnalen in vroegere opgravingen een onbekende bleven. En ten slotte moeten de met veel geluk bewaarde, deskundig uitgezeefde stukjes garnaal nog herkend worden. Ook dat ligt niet voor de hand. Het uitwendig skelet van de diertjes bestaat uit vele stukken, die op hun beurt nog eens gefragmenteerd raken in de bodem. Het zit de archeologische garnaal dus niet mee. Er zijn meer vondsten van vroege mensachtigen in de Afrikaanse savanne dan van garnalen in de Europese archeologie. In de beerput van de 14^e-eeuwse stadsgevangenis van Mechelen staken enkele resten van

de grijze garnaal. Het is zowat de enige binnenlandse vondst in middeleeuws Vlaanderen, en bovendien een moeilijk te interpreteren context (Lentacker *et al.*, 2007; Troubleyn *et al.*, 2009). In een laatmiddeleeuwse gevangenis moesten de gevangenen immers zelf instaan voor hun voeding. Ze aten dus volgens hun stand en inkomen, waardoor ook de resten van dure producten in de beerput terecht kwamen. Of garnalen een dure delicatessen of gewone kost waren, kunnen de Mechelse vondsten dus niet vertellen.

In het 15^e-eeuwse vissersdorp van Raversijde werd ook garnaal gegeten, zij het dat jaren van opgraven slechts enkele vondsten opleverden (Ervynck *et al.*, 2013). Dat is op zich een vreemde vaststelling want in het kustwater waren de garnalen in grote hoeveelheden te vangen. Wellicht spelen de ongunstige bewaringskansen voor het skeletmateriaal van *Crangon crangon* weer een rol.

Een beerput van een 17^e-eeuwse woning gelegen aan de Koolkaai, een van de toenmalige



Fig. 1 Archeologische garnalenresten (Foto: Hans Denis, Onroerend Erfgoed).

Antwerpse havendokken, verborg ook een aantal garnalenresten (Veeckman *et al.*, 2000). De sociale context van de vindplaats, de historische gegevens, en het spectrum aan aangetroffen vissenresten tonen aan dat het om een huishouden van vissers ging, dat in het estuarium van de Schelde zijn broodwinning vond. Naast de skeletfragmentjes van de grijze garnaal werden ook de resten van steurgarnalen (Palaemonidae) uit de zeefstalen gehaald. Deze groep van schaaldieren komt voor in het estuarium van de Schelde, maar ook in de kustwateren, en werd duidelijk bevestigd. Dit is voor het archeologisch onderzoek niet zonder belang want het wijst er op dat resten van kleine schaaldieren in binnenlandse vindplaatsen niet noodzakelijk steeds van de grijze garnaal komen. Bij archeologische vondsten is het onderscheid tussen de grijze garnaal en de steurgarnalen gelukkig op enkele lichaamsdelen te maken: de 'klaus' van de grijze garnaal is typisch, net zoals de vorm van het kopskelet bij beide groepen.

Afgewogen tegenover het reeds grote aantal van Vlaamse archeologische vindplaatsen waar

goed werd ingezameld (lees: gezeefd over kleine maaswijdtes), stellen de opgelijste vondsten van garnalen en steurgarnalen bijzonder weinig voor. Opvallend is bovendien dat Raversijde en Antwerpen plaatsen zijn van waaruit de aanvoer gebeurde, wat dus weinig onthult over de betekenis van de garnalenvangst voor het voedingspatroon in het binnenland.

OPGESCHREVEN GARNALEN

Waar de archeologische vondsten geen duidelijkheid scheppen over de culinaire status van de garnaal, leveren enkele administratieve stukken meer stof tot interpretatie. In de rekeningen die Harman Vincke, rentmeester van Zuid-Holland, voor de periode '1350 Oct. 20 – 1351 Oct. 1' bijhield, staat een beschrijving van goederen uit een schip dat werd aangehouden in de omgeving van Dordrecht en waarvan de lading verkocht werd door grafelijke beambten (Niermeyer, 1968: 816):

“Van alrehande vastenspise, die ghevoert was voer Niemensvrient over poerter goet van Dordrecht ende dat die rentmeester int waer vant, dat dien van Utrecht toebehoerde, dat die rentmeester vercofte, als hierna bescreven staet.

In den eersten 50 pont amandelen, ghaut elc pont 16 d. [Holl.], maect 3 lb. 6 s. 8 d.;

1 broet sukers, woech 8 pont, tpont 8 s., maect 3 lb. 4 s.;

7 pont caneels, tpont 4 s., maect 28 s.;

27 lb. ghenghebaers, tpont 5 s. 4 d., maect 7 lb. 4 s.;

1 ½ pont sopheraens, tpont 48 s., maect 3 lb. 12 s.;

3 vierendeel pont ghalighaens, ghouden 28 s.;

3 vierendeel pont naghelen, ghouden 28 s.;

25 pont rijs, tpont 4 d., maect 8 s. 4 d.;

45 pont vetvisch, tpont 3 s. 4 d., maect 7 lb. 10 s.;

14C buckinx, ghouden 28 s.;

1 tonnekijn gharnaets van omtrent 30 stopen: 4 lb. 16 s.”

De ‘gharnaets’ of garnalen (zie Desnerck *et al.*, 2012, voor de etymologie van het woord), in een tonnetje verhandeld, werden net zoals een reeks van (dure) specerijen en noten, zoals amandelen, kaneel, gember, saffraan, galigaan en kruidnagel, apart opgelijst en duur ingeschat. Dat leren de in de lijst aangehaalde volumes en munteenheden. Garnalen moeten dus een product geweest zijn dat de moeite van het verscheppen (en het vermelden) waard was, en waarmee men dus in het binnenland de kosten van het transport ruim terugverdiende.

Een bevestiging daarvan is te vinden in de grafelijke tolrekeningen van Rupelmonde, bijgehouden van 24 juni 1385 tot 31 januari 1386, waarin voor september 1385 vermeld staat: *“Item rechuut de varlés del evesque de Liege de deus backes de garnatse 6 s. de groz.”* (Peeters, 1994: 289). De bisschop van Luik, een der machtigste (en rijkste) mannen uit die tijd, liet dus twee ‘bakjes’ garnalen aanvoeren, opnieuw een aanwijzing dat deze handelswaar een hoge status had. De afstand van de kust, of een haven langs de Schelde, naar Luik en het geringe gewicht van de koopwaar duiden aan dat het om een delicatessé ging.

Helemaal mooi wordt het wanneer de rekeningen van de hofhouding van de Bourgondische

vorsten en hun Habsburgse opvolgers er bij worden genomen. In het archief te Rijsel bewaart men zo'n tienduizend perkamenten waarop, in een zo goed als volledige reeks, tussen 1404 en 1555, dag per dag de huishoudelijke kosten (het '*hôtel*') van de hofhouding werden genoteerd. De consumenten zijn niet van de minste: Filips de Schone, zijn echtgenote Johanna van Castilië, en later hun kinderen, waaronder Karel die keizer werd. Garnalen komen voor op de aankooplijsten wanneer het hof te Brugge, Antwerpen, Mechelen en Brussel verbleef. Ze staan beschreven als '*grenats, grenades, ghernarts, grenatz*' of '*gergnats*' (Finot, 1895) en waren dus bijzonder genoeg om een vermelding te krijgen in de boekhouding van de keuken. Regelmatig opgediend op de vorstelijke tafels, waren garnalen duidelijk een gesmaakt ingrediënt in de nu legendarische Bourgondische eetcultuur.

Ongekookte garnalen bederven zeer snel, zeker op warme dagen (zoals die er zonder twijfel waren in september 1385). De garnalen vervoeren over grote afstanden (van Rupelmonde naar Luik is het al snel ongeveer 150 km) veronderstelt toch wel één of andere bewerking van het rauwe product. Koken in water bevordert de houdbaarheid van garnalen in beperkte mate, maar waarschijnlijk kwam er bij het koken ook zout en/of azijn aan te pas om het bederf wat langer uit te stellen (zie ook het recept bij Vorselman hierna). De recipiënten waarin de garnalen volgens de historische stukken werden vervoerd veronderstellen mogelijk de toevoeging van extra bewaarmiddelen: bestrooid met zout ('bakskens') of ondergedompeld in pekewater of azijnmarinade ('tonnekens').

Hoe garnalen in de vroegere keuken verwerkt werden, blijft grotendeels een raadsel. In de middeleeuwse en vroege postmiddeleeuwse culinaire literatuur komen de dieren nauwelijks voor. Er is maar één vermelding, in '*Eenen nyeuwen coock Boeck*', in 1560 te Antwerpen uitgegeven door Gheeraert Vorselman (Cockx-Indestege, 1971). Na een beschrijving van het koken van kreeften ("*Om creeften te coken opt Rooms. De creeften moeten gesoden worde in water, azijn ende vele souts, ende laten sieden dattet schuym vir oft vijf mael uuten ketel [komt]. Alsse ghecoockt zijn, doemense in die schotel, ende men eetse metten azijn.*"), vermeldt het kookboek dat "*Aldus cooctmen den granat ende die crabben*", op dezelfde wijze als een kreeft dus.

Dat garnalen in een kookboek opduiken kan op zich ook gezien worden als een indicatie van

Hier begint eenen
 nieuwen Coock Boeck: dye noyt ghe-
 piint en heeft gheweest. Vergadert nu
 vele dincertiche Soechen: als tot Tathu/
 Waffijh/ en Ptallacns. Leccende hoe dannen alderhan-
 de vleesch/visch/vehen sal en waneer alle spijse en wijn
 tot haren besten is/ en vā alderhande spijse wijn/ ende
 aijn goet te behouden. En alle maniere van solaet te
 maken. En veel goede leeren hier toe dienende.



Shpeint Chanwerpen inde Cammerstrateinden
 Mol. Sp dpe iWcdiue van Henrich Peeterleix.
 Inu laer ons Heeren. M. D. cnde. lxx.

Washington, Library of Congress. L.J. Rosenwald Collection

Fig. 2 Voorpagina van 'Eenen nyeuwen coock Boeck' uit 1560 (Beeld: Koninklijke Bibliotheek Nederland).

hun hoge status. Receptenboeken hoorden immers thuis in de meer gegoede huishoudens en vermeldten doorgaans vooral bijzondere bereidingen en niet de gewone, doordeweekse keuken.

ADRIAEN COENEN

Een verdere bevestiging voor de status van garnalen wordt gegeven in het 'Visboek' van Adriaen Coenen, geschreven in de periode 1577-1580. Deze veilingmeester van de Scheveningse vismijn vatte in zijn boek zijn kennis van de dieren uit de zee samen en wijdde onder de titel 'Den Garnoet' een stuk aan de grijze garnaal (f° 166 v°):

“Die garnoeten es een cleijn zee visken geen visghen gelijc dan ghelijckenisse bij / naest den creefte, het es spijse van andere visgen alsoo van Godt / almachtich ende die natuere daer van geordineert doer de milde gave Godts / die alle dinck zijn speyse ende voetsel geeft want wij ondervinden dit alle dage / van onse visghen ende van onse visgers tot Scheveninghe want onse vis/gers aesen met dese garnoten soe om kabbeljauwen ende soe om scelvissen/ mede te vanghen ende wij sien alle dage den kabbeljauwen ende scelvissen / ende oock ander visgen den garnoten in haer roppen hebben. Dese garnoten worden / oock veel gegeten van die rijcke weeldighe luijde op haer sadt ende die nae dranck/kers, ende sommige visgers ende visgersjongens lopen met dese garnooten in de naeste steeden als den Hage, Delft, Rotterdam ende oock tot Dordrecht / al noch levendich daer brengende ende oock gesoden, vercoopen sij se, ende alse / gesoden zijn, sijn se roet anders als sij levendich zijn wit graeu. Dese garnoot/ten hebben veel voeten ende van lenckte een matighe vingher lanck ende de dick/te weynich min dan een vingher, wel smaeckelijcke viskens. Aen de cust van / Vlaendren ende Vranckrijck coecken die naest lantluyden wonende onder de duijnen / bij der zee ghesooden ende dan de vis vut gepelt ende soe met eyeren een struve af gemaect. Aldus weet onse goede Godt ons te gerijven met alle / liefelijcke leckere spijsen, Hem zij lof, eer, prijs in ewicheyt Amen.”

Coenen vermeldde dus dat de Hollandse vissers garnalen als aas gebruikten om kabeljauw en schelvis te vangen, en dat de resten van de dieren effectief in de maag ('rob' in het vroegere Nederlands) van grote vissen werden gevonden. Belangrijker is dat de auteur de garnalen in verband bracht met 'rijcke weeldighe luijde' die ze kochten van vissers en vissersjongens die ze vanuit Scheveningen (rauw of gekookt) tot in Den Haag, Delft, Rotterdam en Dordrecht brachten. Door mensen die dichtbij de kust woonden, werden de garnalen echter meer als dagelijkse kost gegeten, meer bepaald als ingrediënt in een omelet (een 'struve').

Coenen besprak eveneens de steurgarnalen ('den stoerkrabbe'), die volgens hem nog beter smaakten dan grijze garnalen (f° 167):

“Die stoerkrabbekens hebben gheen ondersceijt van den garnooten. Sij sijn van / eender groote dan dese. Stoerkrabbekens hebben een lanck hart scarp / [saeksken] voer [...] op haer hooft staen. Het scijnt wel dat dese viskens / een geslachte op hem selven es want zij en worden bij ons onder de gar/noten niet gevonden. Ende dese stoerkrabbekens worden ghevan/ghen in de rievieren die in de zee loopen ende ontrent de Noortzee, sijn/ alse gesooden zijn, zijn mede roet als die garnooten veel claerder ende lief/lijcker roet dan die garnoten. Ende es beter, smakelijcker [na mijn]/ smaecke dan die garnooten. Dese krabbekens comen veel tot Dordrecht / noch menichvoldelijcker ende meer tot [Antwerpen] d[ie] [hier] [ontrent]/[na] Zeelant [toe] gevanghen worden, lof Godt altijt van zijn gaven / sij sijn cleyn of groot [soe] [...] [zijn] sommige mensche [tevreden met] cley/ne spijse [als] sommige met groote overvloedige spijse, es men Godt / danckbaer vant cleyne soe veel [...] wille [...] geeft Hij ons [...] Hem/ sij lof, eer, prijs, danck in de ewicheyt tot allen tijden. Amen. Amen.”

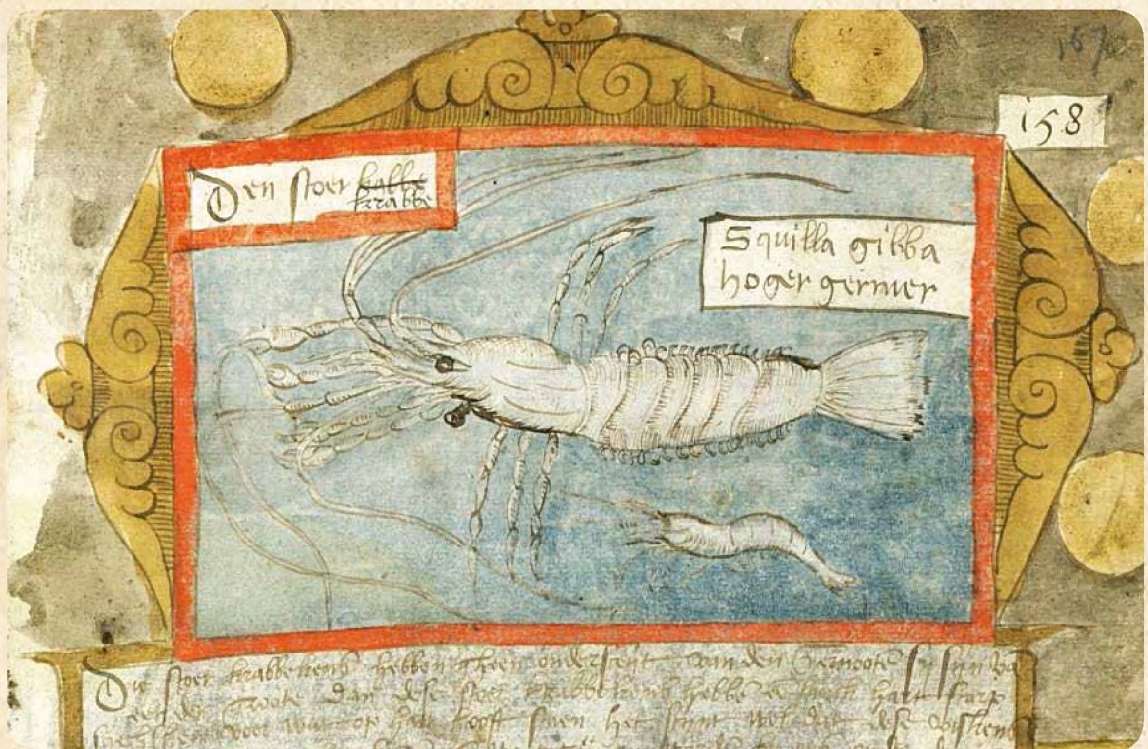


Fig. 3 De grijze garnaal (boven) en de steurgarnaal (onder) in het 16de-eeuwse Visboek van Adriaen Coenen (Beelden: Koninklijke Bibliotheek Nederland).

GESCHILDERDE GARNALEN

Dat garnalen tot in de 17^e eeuw als een luxeproduct aanzien werden, valt af te leiden uit hun verschijnen op stillevens, waarbij ze deel uitmaken van composities van dure of exotische voorwerpen, of kostelijk voedsel. Voorbeelden zijn te vinden op de schilderijen van Clara Peeters (1594 – ca. 1657) maar ook Alexander Adriaenssen (1587 – 1661) of Maerten Boelema de Stomme (1611 – 1644) schilderden vergelijkbare taferelen. Opvallend is dat in de meeste gevallen enkel steurgarnalen worden afgebeeld, slechts éénmaal – op een werk van Clara Peeters – is ook een schaal vol grijze garnalen te zien. Het zaagvormig uitsteeksel op het kopskelet van steurgarnalen is op enkele van de werken duidelijk te zien en de algemene lichaamsbouw is (voor het getrainde oog) ook karakteristiek. Misschien kwam die voorkeur voor steurgarnalen vooral omdat Peeters en Adriaenssen in Antwerpen woonden, de thuishaven voor de vissers op het Schelde-estuarium, waar steurgarnalen - naast grijze garnalen - in grote aantallen voorkomen? Op een stilleven van Maerten Boelema de Stomme staat een bord van ongekoekte steurgarnalen. De schilder had zijn atelier in Haarlem en kon dus makkelijk aan het verse product geraken.



Fig. 4 Stilleven met krab, garnalen en kreeft van Clara Peeters (ca. 1635 – 1640 Museum of Fine Arts, Houston)
(Beeld: Wikimedia).

BESLUIT

Alles wijst er dus op dat garnalen, en ook steurgarnalen, in de late middeleeuwen en de daaropvolgende tijd een hoge culinaire status hadden. Dat moet zeker zo geweest zijn bij de rijkere consumenten in het binnenland. Of dat echter ook het geval was bij de kustbevolking, is niet geweten. De beschrijving van Adriaen Coenen laat eerder vermoeden dat garnalen daar gewone kost waren. De conclusie is er een die voor nog meer dierlijke producten geldt: 'gewoon' op de plaats van vangst of productie, waar grote aantallen voorradig zijn, en 'exclusief' op een plek verder weg, waar de aanvoer beperkt en duur is (Ervynck *et al.*, 2003).



Fig. 5 *Stilleven van Maerten Boelema de Stomme (1642-44, privécollectie) (Beeld: Wikimedia).*

DANKWOORD

Onze dank gaat uit naar Luc Muylaert (agentschap Onroerend Erfgoed, OE) die vele zeefstalen uit opgravingen uitsorteerde en zo de eerste archeologische garnalen op het spoor kwam, naar Wim Van Neer en Wim Wouters (Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen) die al jaren alle opgegraven Vlaamse vis voor hun rekening nemen, Katrien Vervaele die mee het garnalenboek schreef, Jan Parmentier (MAS, Antwerpen) en Jan Moens (OE) die schilderijentips gaven, Geertrui Vlaemynck (Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek) voor informatie over het bewaren van garnalen, en Thomas Vandriessche (OE), Daniel Lievois, Petra Van Dam (Vrije Universiteit Amsterdam), Dries Tys (Vrije Universiteit Brussel), Magda Devos, Werner Waterschoot en Jacques Van Keymeulen (Universiteit Gent) die de tekst van Adriaen Coenen hielpen lezen en interpreteren.

REFERENTIES

- Coenen A.** 1577-1580. Visboek. <http://www.kb.nl/bladerboek/visboek/index.html>
- Cockx-Indestege E.** 1971. Facsimile uitgave van: 'Vorselman G. 1560. Een en nyeuwen coock Boeck, Antwerpen', Pressler, Wiesbaden.
- Desnerck R., M. Devos, N. Fockedey, J. Haspeslagh, W. Lanszweert, J. Seys, J. Termote, T. Termote, C. Van Cauwenberghe, J. Parmentier, D. Tys en A. Zwaenepoel.** 2012. Zeewoorden: Wellekombank; Garnaal. De Grote Rede 32: 29-32.
- Ervynck A., W. Van Neer, H. Hüster-Plogmann en J. Schibler.** 2003. Beyond affluence: the zooarchaeology of luxury. *World Archaeology* 34 (3): 428-441.
- Ervynck A., W. Van Neer en A. Lentacker.** 2013. Dierenresten uit het middeleeuwse vissersdorp: een synthese. p. 508-525. In: Het archeologisch onderzoek in Raversijde (Oostende) in de periode 1992-2005. Pieters M. *et al.* (red.). Agentschap Onroerend Erfgoed, Brussel.
- Finot J.** 1895. Inventaire sommaire des Archives Départementales antérieures à 1790, Nord. Archives Civiles, Série B, Chambre des Comptes de Lille, Nos 3390 à 3665, Tome huitième. Danel, Lille.
- Lentacker A., W. Van Neer, A. Ervynck en K. Desender.** 2007. De dierlijke resten. p. 133-154. In: Het Steen en de burgers. Onderzoek van de laatmiddeleeuwse gevangenis van Mechelen. Troubleyn L., F. Kinnaer en A. Ervynck (red.). Stad Mechelen, Mechelen.
- Niermeyer J.F.** 1968. Bronnen voor de economische geschiedenis van het Beneden-Maasgebied. Eerste deel: 1104-1399 (Rijks Geschiedkundige Publicatiën, Grote Serie, 127). Nijhoff, 's-Gravenhage.
- Peeters J.-P.** 1994. De oudst bekende gedetailleerde rekening van de grafelijke tol van Rupelmonde (24 juni 1385 – 31 januari 1386). *Handelingen van de Koninklijke Commissie voor Geschiedenis* CLX: 259-312.
- Troubleyn L., F. Kinnaer, A. Ervynck, L. Beeckmans, D. Caluwé, B. Cooremans, F. De Buyser, K. Deforce, K. Desender, A. Lentacker, J. Moens, G. Van Bulck, M. Van Dijck, W. Van Neer en W. Wouters.** 2009. Consumption patterns and living conditions inside Het Steen, the late medieval prison of Malines (Mechelen, Belgium). *Journal of the Archaeology of the Low Countries* 1 (2): 5-47.
- Van Neer W. en A. Ervynck.** 1993. Archeologie en vis (Herlevend verleden 1). Instituut voor het Archeologisch Patrimonium, Zellik.
- Van Neer W. en A. Ervynck.** 2007. De zoöarcheologische studie van de ontwikkeling van de exploitatie van de zee: een status quaestionis voor Vlaanderen. p. 45-54. In: Veen-Vis-Zout. Landschappelijke dynamiek in de zuidwestelijke delta van de Lage Landen (Geoarchaeological and Bioarchaeological Studies 8). de Kraker A.M.J. en G.J. Borger, (red.). Vrije Universiteit, Amsterdam.
- Van Neer W., A. Ervynck en P. Monsieur.** 2010. Fish bones and amphorae: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region. *Journal of Roman Archaeology* 23 (1): 161-195.
- Veeckman J., W. van Hoof, B. Cooremans, A. Ervynck en W. Van Neer.** 2000. De inhoud van de afvalput van de Groote Schalien Loove: speuren naar de 17de-eeuwse bewoners. p. 115-190. In: Berichten en Rapporten over het Antwerps Bodemonderzoek en Monumentenzorg 4. Veeckman J. (red.). Stad Antwerpen, Antwerpen.
- Vervaele K. en N. Fockedey.** 2012. Garnalen: Verhalen en recepten van vroeger en nu. Lannoo, Tielt. 198 pp.